

山科

Yamashina

¥7,850

ズワイガニとフレンチキャビア
法蓮草としめじの酢味噌和え 百合根胡麻豆腐

Snow crab with french caviar, spinach and shimeji with vinegar miso
Lily root tofu

焼き野菜 (聖護院かぶ 紅あずまと生麩)

Grilled vegetables Shogoin turnip, sweet potato, nama-fu (wheat gluten)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

Organic vegetable salad

厳選和牛 80g

Japanese wagyu beef 80g

真鯛、帆立貝とタラバ蟹の鉄板焼き

Grilled sea bream, scallops & king crab

オマール海老の鉄板焼き和風サンバルソース

Grilled lobster, Japanese sambal sauce

いずれか

黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)

Select one

Kuroge wagyu beef tenderloin A5 80g (+ ¥4,000)

神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)

Kobe beef sirloin A4 80g (+ ¥13,000)

和牛三種食べ比べ
(+¥7,000)

常陸牛雌牛サーロイン 30g

黒毛和牛A5フィレ 30g

神戸牛A4サーロイン 30g

Comparing the tastes, 3 kinds of wagyu beef

[Hitachi Japanese beef sirloin 30g, kuroge wagyu beef tenderloin A5 30g

Kobe beef sirloin A4 30g] (+ ¥7,000)

いずれか

ご飯 赤出汁 香の物

Steamed rice, red miso soup & pickles

ガーリックライス (+¥1,300)

Select one

Garlic fried rice (+ ¥1,300)

季節のデザート

Seasonal dessert

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

日本料理
さくら
Japanese Restaurant
SAKURA

清水 Kiyomizu

¥ 13,800

*飼料に亜麻仁油脂肪酸カルシウムを給与し、牛のゲップによって発生するメタンガスを抑制し、畜産からの温室効果ガス (GHG) 排出削減の実現に取り組んでいます。

* We are working to reduce greenhouse gas (GHG) emissions from livestock production by mixing calcium-rich flaxseed oil fatty acids in cattle feed, which controls methane gas produced by cattle burping.

いずれか
ズワイガニとフレンチキャビア
法蓮草としめじの酢味噌和え 百合根胡麻豆腐
じっくり煮込んだ和牛と季節野菜のグラタン風スープ
カルタファタ包み

Select one
Snow crab with french caviar, spinach and shimeji with vinegar miso
Lily root tofu
Stewed wagyu beef and seasonal vegetables, wrapped carta fata,
Gratin soup-style

いずれか
真鯛の鉄板焼き トマトソースと山葵オイル
活オマール海老半身 (+ ¥ 3,800)
鮑 (+ ¥ 6,500)

Select one
Grilled sea bream tomato sauce & wasabi oil
Half lobster (+ ¥ 3,800)
Abalone (+ ¥ 6,500)

焼き野菜 (聖護院かぶ 紅あずまと生麩)
農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

Grilled vegetables
Shogoin turnip, sweet potato, nama-fu (wheat gluten)
Organic vegetable salad

いずれか
黒毛和牛A4ロース 80g
*SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン80g
黒毛和牛A5フィレ 80g (+ ¥ 4,000)
神戸牛A4ロース 80g (+ ¥ 13,000)
和牛三種食べ比べ (+ ¥ 7,000)
常陸牛雌牛サーロイン 30g
黒毛和牛A5フィレ 30g
神戸牛A4サーロイン 30g

Select one
Kuroge wagyu beef sirloin A4 80g
*SDGs Hitachi Japanese beef sirloin 80g
Kuroge wagyu beef tenderloin A5 80g (+ 4,000)
Kobe beef sirloin A4 80g (+ ¥ 13,000)
Comparing the tastes, 3 kinds of wagyu beef
[Hitachi beef sirloin 30g, kuroge wagyu beef tenderloin A5 30g,
Kobe beef sirloin A4 30g] (+ ¥ 7,000)

いずれか
ご飯 赤出汁 香の物
ガーリックライス (+ ¥ 1,300)
季節のデザート

Select one
Steamed rice, red miso soup & pickles
Garlic fried rice (+ ¥ 1,300)
Seasonal dessert

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

日本料理
さくら
Japanese Restaurant
SAKURA

知恩 Chion

¥16,800

*飼料に亜麻仁油脂肪酸カルシウムを給与し、牛のゲップによって発生するメタンガスを抑制し、畜産からの温室効果ガス(GHG)排出削減の実現に取り組んでいます。

* We are working to reduce greenhouse gas (GHG) emissions from livestock production by mixing calcium-rich flaxseed oil fatty acids in cattle feed, which controls methane gas produced by cattle burping.

いずれか

ズワイガニとフレンチキャビア
法蓮草としめじの酢味噌和え 百合根胡麻豆腐

フォアグラとシナモン風味の林檎のキャラメリゼ
ガストリックソース

オマール海老の鉄板焼き和風サンバルソース

焼き野菜 (聖護院かぶ 紅あずまと生麩)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

いずれか

黒毛和牛A4ロース 80g

*SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 80g

黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)

神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)

和牛三種食べ比べ (+¥7,000)
常陸牛雌牛サーロイン 30g
黒毛和牛A5フィレ 30g
神戸牛A4サーロイン 30g

いずれか

ご飯 赤出汁 香の物

ガーリックライス(+¥1,300)

季節のデザート

Select one

Snow crab with french caviar, spinach and shimeji with vinegar miso
Lily root tofu

Sautéed foie gras, caramelized apples, gastrique sauce

Grilled lobster, Japanese sambal sauce

Grilled vegetables
Shogoin turnip, sweet potato, nama-fu (wheat gluten)

Organic vegetable salad

Select one

Kuroge wagyu beef sirloin A4 80g

*SDGs Hitachi beef sirloin 80g

Kuroge wagyu beef tenderloin A5 80g (+¥4,000)

Kobe beef sirloin A4 80g (+¥13,000)

Comparing the tastes, 3 kinds of wagyu beef
[Hitachi Japanese beef sirloin 30g, kuroge wagyu beef tenderloin A5 30g
Kobe beef sirloin A4 30g] (+¥7,000)

Select one

Steamed rice, red miso soup & pickles

Garlic fried rice (+¥1,300)

Seasonal dessert

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

